

30.09.2025 – 13:17 Uhr

«Le Grand»: Gstaad Palace tauft sein brandneues Restaurant



«Le Grand»:

Gstaad Palace tauft sein brandneues Restaurant

Das Gstaad Palace tauft sein neu gestaltetes Restaurant auf den Namen «Le Grand». Der Name ist schlicht, einfach und bleibt den Wurzeln des Restaurants treu, die bis auf das Jahr 1913 zurückgehen. Mit einem sorgfältig ausgewählten Menü mit 75 Positionen punktet das neue Restaurant mit einem Konzept, das Aufsehen erregt: Traditioneller Service à table, wie er nur noch an wenigen Orten zelebriert wird, trifft auf innovative Daily Menus – mit frischen Ideen von Nachwuchs-Köchen aus der Brigade von Culinary Director Franz W. Faeh.

Nachdem das Gstaad Palace auf die Sommersaison 2025 das grösste seiner insgesamt vier Restaurants in ein komplett neues Kleid gehüllt hat, erhält es nun auch einen neuen Namen: «Le Grand». Schlicht, einfach und mit viel Persönlichkeit – ganz im Stil des Hauses. Der Name steht symbolisch für die Grösse – es ist mit bis zu 90 Plätzen und einer eindrucksvollen Karte mit 75 Gerichten effektiv das grösste Restaurant im Hause Gstaad Palace. «In die Namensfindung haben wir das gesamte Team miteinbezogen. Daraus ist eine Vielfalt an Ideen entstanden und wir haben so mit «Le Grand» jenen Namen gefunden, der zur Identität des Gstaad Palace und zum Design des neuen Restaurants passt. Der Name steht für unseren Anspruch, grosse Klasse in Gastronomie und Gastfreundschaft zu bieten», unterstreicht General Manager Andrea Scherz.

«Le Grand» vereint Tradition und Innovation

Im «Le Grand» präsentiert das Gstaad Palace auf die Wintersaison 2025/26 – mit Start zum 15. Dezember 2025 – zwei vollständig überarbeitete Menükarten. Passend zum Look & Feel des Restaurants kommen sowohl die Frühstückskarte als auch die Lunch- und Dinnerkarte in hochwertigem Material mit erfrischenden Farben und angenehmer Haptik daher. Die Gerichte finden sich darin sorgfältig nach Sprachen sortiert. Hervorgehoben sind dabei jene Gerichte, die direkt am Tisch zubereitet werden. Eine Kunst, die in der Gastronomie kaum noch zu finden ist. «Wir pflegen diese sehr zeit- und ressourcenintensive Serviceform im «Le Grand» bewusst. Zum einen ist sie eine Referenz an die Geschichte unseres Hauses. Zum anderen ist die Zubereitung am Tisch ein kulinarisches Gesamterlebnis, das von den Gästen aller Altersklassen sehr geschätzt wird», ist Andrea Scherz überzeugt.

Hohe Schule: viel Erfahrung und Produktwissen notwendig

Das eindrückliche Handwerk der Live-Zubereitung am Tisch braucht Übung. Deshalb werden vor jeder Saisoneneröffnung diverse Schulungen durchgeführt. Sämtliche Gänge werden auf Probe gekocht und dem Service sowie dem Küchenteam präsentiert. Dazu gibt der Maître d'hôtel Instruktionen zum Service-Ablauf. Gerichte vor versammelter Gesellschaft mit Feuer und Flamme zu zelebrieren, braucht schliesslich viel Know-how und eine erhebliche Portion Erfahrung.

Showtime auch für Nachwuchs

Culinary Director Franz W. Faeh und 1. Maître d'hôtel Andrea Buschini verantworten das Training von Service- und Küchenpersonal vor jeder Saison. Gleichzeitig kümmern sie sich mit Herzblut um den Nachwuchs in der Gstaad Palace-Küche. Die Jungköche werden gefördert und gefordert. So können sie sich auch aktiv in die Kreation des Daily Menu einbringen. «Manchmal kommt etwas, manchmal nicht – es ist kein Muss. Definitiv entsteht dadurch eine grossartige Dynamik – das Teilen von Wissen ist ein wichtiger Pfeiler für unseren Teamgeist», so Faeh. Er und sein Sous-Chef, Luca Gatti, geben konkrete Tipps zur Optimierung der Daily Menus und nehmen sie final ab – bevor sie die Bühne von «Le Grand» betreten und die Herzen der Gäste erobern.

Über das Gstaad Palace

Das erstklassige Fünf-Sterne-Superior-Hotel Gstaad Palace, das im Dezember 1913 erstmals seine Türen öffnete, befindet sich seit drei Generationen im Besitz der Familie Scherz. Damit gehört es zu den letzten familiengeführten Häusern Europas, wo Persönlichkeiten eine Gastgeberkultur erster Klasse leben. Die 90 Zimmer und Suiten des Saisonhotels mit eindrücklichem Panorama auf die Gstaader Bergwelt vereinen gekonnt zeitgenössischen Glamour mit alpiner Behaglichkeit. In fünf Restaurants kredenzt das Wahrzeichen Gstaads schweizerische, italienische und internationale Spezialitäten sowie eine mit 16 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnete Gourmetküche. Der hoteleigene Nachtclub GreenGo ist bekannt für legendäre Partys und sein illustres Publikum. Im Palace Spa werden auf 1800 Quadratmetern die Sinne der Gäste verwöhnt. Im Sommer stehen das «PISCINE» mit olympischen Massen und vier Tennisplätze zur Verfügung. Mit der Walig Hütte, einer Alp aus dem Jahre 1783 auf 1700 Metern über Meer, verfügt das Gstaad Palace über ein einzigartiges Refugium, wo Gäste den wahren Luxus des Saanenlands, die Ruhe, Beschaulichkeit und Authentizität, hautnah erleben können. Die Familie Scherz und das Gstaad Palace Team begrüssen ihre Gäste im Winter ab dem 15. Dezember 2025 bis zum 8. März 2026 sowie im Sommer ab dem 19. Juni bis zum 6. September 2026.

Medienkontakt Gstaad Palace

Anna Siroka, Executive Assistant Manager Sales & Marketing

Tel: +41 33 748 54 01

E-Mail: pr@palace.ch

Medieninhalte



© Gstaad Palace



Feuer und Flamme für den Klassiker unter den Desserts: Crêpes Suzette. © Gstaad Palace



Die «Spaghetti Gildo» werden vom Maitre d'hôtel höchstpersönlich zubereitet. © Gstaad Palace

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100018582/100935606> abgerufen werden.